



## ARROZ POBLANO CON VERDURAS

### Ingredientes:

- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente y escurrido
- 4 cucharadas de aceite
- 2 chiles poblanos, asados, pelados y desvenados
- ¼ de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 ½ tazas de caldo de pollo
- Sal, al gusto
- ½ taza de verduras congeladas

### Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe el arroz, moviendo constantemente hasta que esté dorado.
2. Licúa los chiles con la cebolla, el ajo y el caldo de pollo.
3. Agrega lo que licuaste al arroz previamente dorado y agrega las verduras, mezcla ligeramente, tapa la cacerola y cocina

**Tiempo de preparación:**

35 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4